

Listado ingredientes y alérgenos bollería y minibollería

Croissant de almendra y petit croissant de almendra.



Ingredientes:

Croissant. Plastón [Harina de **trigo (gluten)**, agua, azúcar, **huevo** pasteurizado, **mantequilla (leche)** pasteurizada (*nata (leche) pasteurizada y fermentos lácticos (leche)*), sal, levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgente: monoestearato de sorbitán (E-491), agente tratamiento harina: ácido ascórbico (E300) y mejorante (*harina de cebada (gluten) malteada, dextrosa, emulgentes E-472e, E-322, estabilizadores E-450 y E-466, harina de altramuz, lactosa, fibras vegetales, harina de trigo (gluten), agentes de tratamiento de la harina E-300 y enzimas*)] y **mantequilla (leche)** pasteurizada laminada (*nata (leche), fermentos lácticos y colorante (E 160a)*).

Huevo pasteurizado para el baño antes de hornear.

Relleno. Mazapán (*almendra (frutos secos, azúcar y clara (huevo) pasteurizada*)

Terminación. Jarabe (*agua y azúcar*) y **almendra (frutos secos)** laminada tostada

Condiciones de conservación:

Conservar en lugar fresco y seco.

Alérgenos.



Los productos anteriormente expuestos contienen los alérgenos mencionados en cada uno de ellos.

En el obrador en el que se elaboran los productos arriba indicados, se trabaja con los siguientes alérgenos por lo que estos pueden contener trazas de:

- Soja.
- Lácteos.
- Huevo.
- Sésamo.
- Gluten.
- Frutos de cáscara.
- Sulfitos.
- Altramuces.

Mallorca